



FESTIVE
ROOM SERVICE
MENU

|S|A|L|O|N|I|K|A|

FESTIVE ROOM SERVICE MENU



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

| | |
|---|-----|
| Φρέσκα στρείδια (6 τεμ.) | 50€ |
| Μπουγιαμπέσα | 60€ |
| Μοτσαρέλα <i>bufala</i> , ψητές πιπεριές, ελιές κάππαρη | 40€ |
| Πράσινες χειμωνιάτικες σαλάτες, αγκινάρες, ψητές γαρίδες στην σχάρα | 45€ |
| Ταρτάρ τόνου <i>yellowfin</i> | 40€ |
| Καρπάτσιο από άγριο λαυράκι, φρέσκο αυγοτάραχο | 40€ |
| Χαμόν <i>iberico</i> | 40€ |
| Σασίμι καπνιστού σολομού <i>salik</i> , αυγά ορτυκιού, παραδοσιακή του γαρνιτούρα | 45€ |
| Ταρτάρ μόσχου, τσιπς πατάτας, τρούφα, παρμεζάνα <i>Reggiano</i> | 45€ |
| Ψητά χτένια, κουνουπίδι, κάρυ | 50€ |
| Γλυκάδια από μοσχάρaki | 50€ |

ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

| | |
|--|-----|
| Ριζότο <i>ascuarello</i> , σαφράν, ψητές καραβίδες | 50€ |
| Σπαγγέτι, ψάρι ταρτάρ, χαβιάρι | 60€ |
| Ριγκατόνι αραμπιάτα, γαρίδες | 45€ |

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

| | |
|---|-----|
| Φρέσκος αστακός "Thermidor" | 90€ |
| Πεσκανδρίτσα, κολοκύθα, μπισκ γαρίδας | 50€ |
| Γλώσσα μενιέρ, κάππαρη, λεμόνι | 70€ |
| Γεμιστή γαλοπούλα της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής με κάστανα, εκλεκτά εποχιακά λαχανικά, πατάτες γκρατινέ | 45€ |
| Στήθος πάπιας, σελινόριζα, φραγκοστάφυλα, μήλα | 50€ |
| Αμερικάνικο στέικ <i>Black Angus</i> ταλιάτα, γλυκοπατάτες και λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον | 65€ |
| <i>Black Angus</i> καρδιά από μοσχάρισιο φιλέτο, σάλτσα από πιπέρια | 65€ |
| Κατσικάκι στην γάστρα, <i>baby</i> πατάτες, σάλτσα από αρωματικά βότανα | 48€ |
| Ελάφι, φουά γκρα, αχλάδι, σοκολάτα | 65€ |

FESTIVE ROOM SERVICE MENU



STARTERS

| | |
|--|-----|
| <i>Fresh Oysters (6 pcs)</i> | 50€ |
| <i>Bouillabaisse</i> | 60€ |
| <i>Bufala mozzarella, roasted peppers, caper olives</i> | 40€ |
| <i>Green winter salads, artichokes, grilled shrimp</i> | 45€ |
| <i>Yellowfin tuna tartare</i> | 40€ |
| <i>Carpaccio of wild sea bass, fresh botargo</i> | 40€ |
| <i>Jamón ibérico</i> | 40€ |
| <i>Sashimi of smoked salmon balik, quail eggs, traditional garnish</i> | 45€ |
| <i>Beef tartare, potato chips, truffle, Parmesan Reggiano</i> | 45€ |
| <i>Grilled scallops, cauliflower, curry</i> | 50€ |
| <i>Sweetbreads of veal</i> | 50€ |

PASTA & RISOTTO

| | |
|--|-----|
| <i>Acquerello risotto, saffron, grilled langoustines</i> | 50€ |
| <i>Spaghetti, fish tartare, caviar</i> | 60€ |
| <i>Rigatoni arrabbiata, shrimp</i> | 45€ |

MAIN COURSES

| | |
|--|-----|
| <i>Fresh lobster 'Thermidor'</i> | 90€ |
| <i>Monkfish, pumpkin, shrimp bisque</i> | 50€ |
| <i>Sole meuniere, capers, lemon</i> | 70€ |
| <i>American Farming School Stuffed Turkey with chestnuts, sweet potatoes and Brussels sprouts with bacon</i> | 45€ |
| <i>Duck breast, celery root, redcurrant, apples</i> | 50€ |
| <i>American Black Angus steak tagliata, fine seasonal vegetables, potatoes gratinée</i> | 65€ |
| <i>Black Angus beef tenderloin, pepper sauce</i> | 65€ |
| <i>Roasted goat, baby potatoes, herb sauce</i> | 48€ |
| <i>Venison, foie gras, pear, chocolate</i> | 65€ |